# 甘口ワインが必ずしも酒精強化ワインではない理由と、スタイルを見分ける手がかり

甘さの由来や、アルコールが添加される場合について解説します。ラベルや説明を読み解く手がかりも紹介します。

2026年11月12日（木）




残糖と添加されたアルコールは、それぞれ別の問いに答えるもの。ブドウを濃縮しても、必ず甘口ワインになるわけではない。 AIで生成された学習用イラスト。

ワインが甘く感じられる理由はいくつかあり、どれもアルコールの添加を伴うわけではありません。その違いを理解することは、産地名を暗記するよりずっと役立ちます。ラベルや説明をより的確に読み、自分の好みに合うスタイルを見つけやすくなるからです。

## 甘口と酒精強化は、分けて考える

まず考えたいのは、甘さがどこから来るのかということです。次に、製造中にアルコールが添加されたかどうかを見ます。この二つは同じではありません。発酵前のブドウ果汁には、天然の糖分が含まれています。発酵中、酵母はその糖分の一部をアルコールに変えます。糖分の一部が発酵せずに残れば、ワインには甘さが残ります。甘さの感じ方は、残った糖分の量と酸味とのバランスによって変わります。完成したワインに残るこの糖分は、一般に残糖と呼ばれます。

糖分の量と甘さの感じ方を混同しないことも大切です。糖分の量が異なる二つのワインでも、酸味

や香り、熟成によって、甘く感じられる度合いは変わります。そのため、色やアルコール度数、産地だけでは、グラスの中のワインがどんな味わいかを判断できません。

酒精強化ワインとは、通常はブドウの蒸留酒を加えたワインです。添加するアルコールは、甘いリキュールである必要はありません。酒精強化されていないワインにもアルコールは含まれますが、こちらは発酵によって生じたアルコールだけです。発酵を止めて糖分を残すためにアルコールを加えることもありますが、酒精強化ワインがすべて甘口というわけでも、甘口ワインに必ず酒精強化が必要というわけでもありません。

甘口ワインを理解するための二つの問い

甘さの由来

発酵前のブドウ果汁には、天然の糖分が含まれる。

糖分の一部が発酵しなければ、残糖が残る。

甘さの感じ方は、酸味や香りによって変わる。

アルコールが添加されたかどうか

酒精強化ワインには、通常、ブドウの蒸留酒が加えられる。

酒精強化されていないワインのアルコールは、発酵だけから生じる。

酒精強化と甘口は同義ではない。

## アルコールを加えずに甘さを残す方法

糖分を残す方法の一つは、果汁の糖分を酵母がすべて消費する前に発酵を止めることです。たとえば、ろ過によって酵母を取り除けば、蒸留酒を加えずに発酵を止められます。未発酵の果汁や甘口ワインなどの甘い成分を加えて、最終的な味わいを整えるワインもあります。こうした方法はありますが、すべてのスタイルや産地で同じように認められた普遍的な慣行として捉えるべきではありません。

飲み手にとって大切なのは、仕上がりと製法を分けて考えることです。ワインが甘いのは、ブドウの糖分が非常に凝縮していたためかもしれませんし、発酵で糖分がすべて消費されなかったためかもしれません。複数の工程が組み合わされている場合もあります。その違いが分かれば、「天然の甘口ワイン」と「アルコールを加えたワイン」だけに分ける単純な見方を超えて考えられるようになります。

## 糖分がより凝縮したブドウ：遅摘み、乾燥、貴腐、凍結

甘口ワインのもう一つの大きなグループは、糖分がより凝縮したブドウから造られます。収穫を遅

らせてさらに熟させる遅摘みや、ブドウの水分を減らす乾燥によって、糖分を凝縮させることができます。ただし、糖分を凝縮させただけで、完成したワインが甘口になるとは限りません。その後の発酵も関係します。イタリアの甘口赤ワイン、Recioto della ValpolicellaとAmaroneの対比は、この点をよく示しています。どちらも乾燥させたブドウから造られますが、Reciotoには甘さが残り、Amaroneは発酵を進めて辛口に仕上げます。

南アフリカのVin de Constanceは、もう一つの重要なニュアンスを示す例です。Muscat de Frontignanから造られる、酒精強化されていない甘口ワインです。技術資料に記載された製法では、Klein Constantiaは凝縮度の異なる区画のブドウを組み合わせ、発酵は自然に終わります。この例から分かるのは、アルコールを加えない甘口ワインが、必ずしも一つの技法や「ほとんどレーズンのようなブドウ」という単一のイメージに基づくわけではないということです。

糖分を凝縮させる方法には、より特徴的なものもあります。貴腐は、特定の条件下で菌類のBotrytis cinereaが作用することで、ブドウの糖分を凝縮させ、香りの特徴を変化させます。フランスのSauternesがその一例です。これとは大きく異なるのが、樹上で凍結させる方法です。カナダのブリティッシュコロンビア州産Icewineでは、凍ったブドウを圧搾すると、水分の一部が氷として残り、より凝縮した果汁が得られます。これらは異なる製法であり、菌類や寒さを利用するすべてのワインに当てはまる規則にしてはいけません。

| 方法 | 何が起こるか | 記事中の例 |
|---|---|---|
| 遅摘みまたは乾燥 | ブドウは水分を失うか、さらに熟すことで糖分が凝縮するが、発酵の結果、ワインが甘口にも辛口にもなる。 | Recioto della ValpolicellaとAmaroneの対比 |
| 異なる区画のブドウをブレンド | 酒精強化されていない甘口ワインは、凝縮度の異なるブドウを組み合わせ、自然に発酵を終えることがある。 | Vin de Constance |
| 貴腐 | 特定の条件下でBotrytis cinereaがブドウの糖分を凝縮させ、香りの特徴を変化させる。 | Sauternes |
| 樹上での凍結 | 凍ったブドウを圧搾すると、水分の一部は氷として残り、より凝縮した果汁が得られる。 | ブリティッシュコロンビア州産Icewine |

## アルコールを加えると何が変わるか

発酵中にアルコールを加えると、アルコール度数の上昇によって酵母の活動が弱まり、止まることがあります。それにより、ブドウにもともと含まれていた糖分の一部が残ります。この仕組みを理解するうえで、ポルトガルのPortは代表的な例です。発酵が続いている間にブドウの蒸留酒を加えます。ただし、Portといっても、甘さの度合いや風味が一種類に限られるわけではありません。

オーストラリアのMuscat de Rutherglenも、複数の技法が組み合わされることを示しています。非常に糖分の凝縮したブドウから造り、発酵期間は短く、早い段階で酒精強化します。単純な一つの分類には収まりません。だからこそ、この例は役立ちます。最終的な甘さは、一つの決定だけではなく、いくつかの工程が重なって生まれることがあるからです。

もう一つ、避けたい単純化があります。甘口の酒精強化ワインがすべて、活発な発酵の途中でアルコールを加えることで甘さを得ているわけではありません。スペインのJerezで造られる甘口Pedro Ximénezについて、González Byassが説明する製法では、ブドウを天日干しにし、発酵は自然に止まってから、ブドウの蒸留酒を加えます。この詳細が、すべてのPedro XiménezやJerezのワインに当てはまるわけではありません。しかし、製法の順序が一つしかないという考えを見直す手がかりにはなります。

## 「ナチュラルな甘口」は、必ずしも酒精強化されていないという意味ではない

特に混乱を招きやすい表現の一つがvin doux naturelです。フランス語では「ナチュラルな甘口ワイン」のように聞こえますが、アルコールを加えずに造られるという意味ではありません。フランスのMuscat de Rivesaltesは、甘口の酒精強化ワインの一例で、発酵中にアルコールが加えられます。mutageという言葉を見かけたら、発酵を止めて糖分を残すために行う、このアルコール添加を指しています。

実際に覚えておきたいことは、とてもシンプルです。「ナチュラル」という言葉だけから製法を推測することはできません。甘口ワインを選ぶときは、文脈によって意味が変わる言葉に頼るよりも、糖分がどのように残されたのか、アルコールが加えられたのかを確認しましょう。

「ナチュラルな甘口」は、アルコール無添加を意味しない

vin doux naturelでは、「ナチュラル」という言葉だけでは製法は分からない。

Muscat de Rivesaltesは、発酵中にアルコールを加えて造られる。

## 糖分だけでは風味の全体像は分からない

糖分をかなり含む甘口ワインでも、二つのワインの味わいは大きく異なることがあります。酸味があれば、ワイン全体がより生き生きと、重たさを感じさせずに仕上がることがあります。香りも重要です。熟した果実の特徴が豊かなワインは、分析値から予想される以上に甘く感じられることがあります。そのため、果実の香りだけで糖分が多いとは判断できません。

熟成も、これとは別の要素です。Portでは、ルビー系のスタイルは一般に果実味と色合いを重視し、トウニー系のスタイルは木樽での熟成を経て異なる風味を育みます。どちらも酒精強化され、甘口の場合がありますが、味わいは同じではありません。酒精強化は製法の一部を説明しますが、それだけで香りの特徴が決まるわけでも、ボトルの品質を順位づけられるわけでもありません。

## 味わいの特徴を見分け、楽しみ始めるには

専門知識がなくても目安をつかみたいなら、ワインの説明で三つの点を確認しましょう。どの程度の甘さか、どのように造られたか、どのような香りや熟成の特徴があるかです。どれかが分からなければ、生産者や販売店に尋ねてください。残糖とアルコール度数が表示されている場合は、別々に見ましょう。それぞれ異なる情報を示します。残糖は糖分がどれくらい残っているかを、アルコール度数はアルコールがどれくらい含まれているかを表します。アルコール度数だけでは、好みに合うかどうかは分かりません。

デザートとのペアリングでは、まず、料理と同じくらいか、それ以上に甘く感じられるワインを選ぶのがよいでしょう。そうでないと、ワインが予想以上に辛口で、果実味が弱く、あるいは刺激の強い味わいに感じられることがあります。ただし、多くの甘口ワインはチーズともよく合います。Recioto della Valpolicellaは、こうした組み合わせでよく挙げられますが、すべてのチーズに自動的に合うという保証ではなく、目安として捉えるのがよいでしょう。

温度についても同様で、すべての甘口ワインに合う一つの温度はありません。生産者や専門店が示す個別の推奨を確認し、そのワインのスタイルに照らして考えるのが最も確かな手がかりです。製法と味わいの特徴を理解するほうが、普遍的なルールを探すよりずっと役立ちます。

選ぶ前に確認したい三つの手がかり

- 甘さ、製法、香りや熟成の特徴を、それぞれ分けて確認する。
- 残糖とアルコール度数が表示されている場合は、異なる情報として読む。
- デザートには、まず料理と同じくらいか、それ以上に甘く感じられるワインを選ぶ。
- 製法や提供温度の目安が分からない場合は、生産者や販売店に尋ねる。